

DR-69

РАЗРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КОМПОЗИЦИЙ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ОБОГАЩЕННЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Т. А. Мадзиевская, С. В. Далидович, Ю. Н. Романовец, В. Ю. Надточеева

*УП «УНИТЕХПРОМ БГУ», 220045, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Академика Курчатова, 1,
E-mail: matafa@mail.ru*

Система питания как фактора, определяющего состояние здоровья и качества жизни, интересовала людей с древних времен. Еще Гиппократ в своей Диетике утверждал, что пища должна быть лекарством, а лечебные средства – питанием.

В соответствии с мировой практикой продукт считается функциональным, если регламентированное содержание микронутриентов в нём достаточно для удовлетворения (при обычном уровне потребления) 25–50% от среднесуточной потребности в этих компонентах.

Для разработки и производства таких продуктов необходимо проведение комплекса физиологических, химических, гигиенических и технологических исследований. В основе выпуска конкурентоспособных инновационных функциональных продуктов питания (ФПП) должны лежать высокопрофессиональные фундаментальные и производственные комплексные исследования.

В УП «УНИТЕХПРОМ БГУ» (одном из инновационных предприятий Белорусского государственного университета) на протяжении 20 лет проводятся исследования по созданию пищевых добавок.

Разработанные и выпускаемые нашим предприятием функциональные композиции представляют собой гомогенизированные сухие смеси на основе натуральных растительных порошков (овощей, фруктов, зернового сырья), обогащенные витаминами, минеральными веществами, аминокислотами, и предназначенные для обогащения различных продуктов питания – хлебобулочных, кондитерских, мясных изделий и безалкогольных напитков.

При разработке обогащательных добавок нами используется следующая схема: выбор обогащающих макро- и микронутриентов, обусловленный их дефицитом у населения и значимостью для протекающих в организме человека биохимических процессов, отбор растительного сырья, содержащего необходимые нутриенты с учетом особенностей макрокинетики технологического процесса (например, тестоведения) и качественных характеристик готовой продукции, физико-химические и санитарно-гигиенические исследования отдельных ингредиентов и композиций на их основе, выбор оптимальных физико-химических форм и определение их оптимального количества, отработка технологического цикла производства добавки, проведение лабораторных и производственных испытаний использования добавки на пищевых предприятиях (например, хлебопекарной отрасли) и разработка рекомендаций по их применению, получение полного нормативно-технологического пакета документации на созданную добавку.

В перечень разработанных центром композиций входят: **смеси гепатопротекторного профиля** (фитокомпозиции обогащательные селеносодержащие серии «Аврора»); **композиции для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний** (витаминно-минеральные премиксы «Арбарвит», фитосоли диетические профилактические с пониженным содержанием хлористого натрия серии «Универсум»); **добавки обогащательные серии «Агата»**; **обогащательные добавки – концентраты пищевых волокон**: «Нектар», «Янтарь», «Мальва»; **смеси для производства пищевых продуктов специализированного профиля** (композиции для людей с нарушением углеводного обмена: добавки функционального назначения серии «Веда», для питания людей пожилого возраста: смеси комплексные обогащательные серии «Долголет», смеси комплексные обогащательные серии «Даўгалецце»; для питания школьников – добавки обогащательные «Юность», «Раница», композиции обогащательные серии «Пеликан»; смеси безглютеновые и с низким содержанием глютена и фенилаланина серии «Вита», «Целивита», «Добровита»; фитокомпозиции для питания спортсменов «Степ», «Лотос», «Грация» и др.).